

Sous la direction de Françoise Mignon & Michel Adroher

Chaire, Chair et bonne Chère

En hommage à Paul Bretel



Collection Études

Presses Universitaires de Perpignan

Chaire, Chair et bonne Chère

SOUS LA DIRECTION DE
FRANÇOISE MIGNON & MICHEL ADROHER

Chaire, Chair et bonne Chère

EN HOMMAGE À PAUL BRETEL

 Collection Études

Presses Universitaires de Perpignan

OUVRAGE PUBLIÉ AVEC LE CONCOURS
du VECT (Voyages, Échanges, Confrontations, Transformations),
de l'Institut des Méditerranées, de l'École doctorale,
de l'UFR Lettres et Sciences humaines,
et du département de Lettres.

Illustration de couverture

Le cours de Henricus de Allemania. Dernier folio du *Liber Ethicorum* du Frère Henricus de Allemania,
peintre : Laurentius de Voltolina. Site de production : probablement Bologne, 1350-1400
Crédit photo : Photo © BPK, Berlin, Dist. RMN-Grand Palais / Jörg P. Anders.

La loi du 1^{er} juillet 1992 (code de la propriété intellectuelle, première partie) n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L. 122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1^{er} de l'article L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon passible des peines prévues au titre III de la loi précitée.

©PUP 2014

ISBN 978-2-35412-230-0

SOMMAIRE

Introduction	11
Michel Adroher, Anne-Lise Blanc, Marcel Faure, Françoise Mignon	

CHAPITRE I DES TENTATIONS DE LA CHAIR

Élisabeth Gaucher-Rémond

Tentation de la chair, séduction de l'esprit :

Richard sans Peur et le modèle érémitique	21
---	----

Anne-Lise Blanc

Claude Simon côté chair	35
-------------------------------	----

Gérard Gros

Gautier de Coinci l'anticlérical	53
--	----

Francis Dubost

Le péché de chair entre époux :

sur la conception de Robert le Diable	65
---	----

CHAPITRE II DE LA CHAIR EN CHAIRE

Emma Artigala

Le corps philosophique ou le mirage de la chair

dans <i>Cosmos</i> de Witold Gombrowicz	87
---	----

Ghislaine Jay-Robert

Dans *l'Assemblée des femmes* et le *Ploutos* d'Aristophane,

la vue et le regard au centre d'un nouveau dispositif scénique	103
--	-----

Isabelle Dubois

Chair marquée, chair manquée. Les châtiments corporels dans l'éducation,

de l'Antiquité classique à Érasme et Montaigne	119
--	-----

Françoise Laurent

Il nus a somons par amor A un convi qu'il a fait grant

Festin nuptial et ministère pastoral

dans le <i>Besant de Dieu</i> de Guillaume le clerc de Normandie	133
--	-----

CHAPITRE III FAIRE BONNE CHÈRE

Joël Thomas

Un vieux débat, toujours actuel :
végétarisme et « grande bouffe », de l'Antiquité à nos jours..... 149

Aymat Catafau

Recette du paon en sauce
au château royal de Perpignan (XV^e siècle) 161

Anne Chamayou

Petit répertoire de piété gourmande (et autres considérations...) 173

Nathalie Solomon

L'omelette : une obsession romantique en voyage 181

Bertrand Lemartinel

Carnés de voyage 191

CHAPITRE IV LE MOYEN ÂGE EN GIBELLOTTE

Michel Adroher

« Un fort bon repas » :
Stendhal traducteur de la *vida* de Guillem de Cabestany 201

François Amy de La Bretèque

Quand les chevaliers de la Table Ronde se mettent [pour de bon] à table.
Nourriture et manières de table dans *Kaamelott* 213

Denis Hüe

Marie et la légende..... 231

Jonathan Pollock

« Noigandres » : Ezra Pound et les troubadours..... 249

CHAPITRE V LA CHAIR À L'ENVERS

Mireille Courrént

De l'art d'accommoder les restes. Stace, *Silvae*, IV, 9263

Jean-Louis Olive

Carnaval a chaire en mots,
fricassée d'étymologies curieuses et autres facéties farcies275

Thierry Éloi

Très chère chair.
Trimalcion, tyran domestique dans le *Satyricon* de Pétrone.....299

Diane Sabatier

« Hunger » de Lan Samantha Chang :
quand la chair fait petite chère parmi des fantômes affamés305

CHAIRE, CHAIR ET BONNE CHÈRE

Michel ADROHER,
Anne-Lise BLANC,
Marcel FAURE,
Françoise MIGNON

Et le Verbe s'est fait chair (Jean 1, 14)

L'histoire phonétique du français a bien fait les choses : elle réunit par homophonie des notions aussi hétérogènes que celles de *chaire*, *chair* et *bonne chère*, toutes également chères à Paul Bretel. On aurait même pu ajouter à cette liste de noms féminins celui de *cheire*, pour peu que le type de sol que ce terme désigne eût été propice à la croissance des champignons.

Paul Bretel n'a pas manqué de s'interroger sur l'évolution et la variété des acceptions de ces mots, tous riches de sens, et qui ont si souvent donné à penser et à écrire. Parmi la multitude de petites fiches roses où, au fil des ans, il a consigné ses notes de travail, certaines portent en titre les mots « *chaiere / chaere* », « *chair* », et « *chere* » pour la sémantique, d'autres, pour la phonétique historique, ceux de « *chiere* » et de « *charnel* ». Ces cartons rectangulaires finement quadrillés témoignent d'une attention constante et scrupuleuse à toute variation du lexique comme du monde. Pour leur auteur, être titulaire d'une chaire à l'Université de Perpignan représente moins le signe d'un accès au savoir établi que l'opportunité de poursuivre une quête et d'en partager les fruits. Il note par exemple à propos de l'évolution du mot « *chair* » :

Pourquoi *chair* a-t-il disparu au profit de viande? Collision homonymique avec *chère*, qui signifiait faire un repas en général. Danger de confusion dans une civilisation chrétienne.

Pour distinguer ces 2 emplois *chair* a disparu.

Ce livre est une manière d'écho aux recherches et aux enseignements de Paul, spécialiste de la spiritualité dans la littérature médiévale. L'opposition que souligne l'intitulé de l'ouvrage, entre le thème religieux et édifiant d'une part, et l'inspiration païenne (voire paillardes) et mondaine d'autre part, rend bien compte des aspects contrastés de la littérature et de la société médiévales, qui marient volontiers textes et contre-textes, esprit religieux et vision carnavalesque.

Qu'en est-il de cette ambivalence sous d'autres cieux et en d'autres temps? L'apport des contributeurs non médiévistes de cet ouvrage permet d'élargir les thèmes abordés à diverses époques et civilisations et d'en ouvrir les perspectives.

Un premier chapitre expose les *tentations de la chair*, leur expression, leurs masques, ou encore leur rôle. La chair y est ambivalente : quoiqu'elle inspire d'irrépressibles envies, elle peut avoir une fonction positive. Et lorsqu'elle est objet de péché, elle en manifeste la dimension problématique.

L'étude d'Élisabeth Gaucher-Rémond s'intéresse aux mécanismes de la tentation chez un chevalier qu'un démon (métaphore des démons intérieurs de Richard) soumet à une succession d'épreuves dans *Le Roman de Richart*, parodique à bien des égards. Le chevalier sort vainqueur d'épreuves qui incarnent des convoitises qu'il ne cherche pas à étouffer en lui. Ainsi en va-t-il de la nature paradoxale de la tentation : persistante et condamnable tout au long du roman, elle apparaît, dans la dernière épreuve, comme l'instrument nécessaire d'une « conversion inopinée ». Les démons de la chair, dégagés de la théologie catholique apparaissent, pour Anne-Lise Blanc, plus manifestement attachés à l'ambivalence de la chair chez Claude Simon. Tantôt celée et tantôt découverte, la chair se situe, dans l'œuvre, entre matière et sensation. Polymorphe et disponible, elle n'impose ni ordre, ni réflexion ni limites et semble procéder au moins autant du regard qui l'épie, la forme et la conçoit que de ce qu'elle anime et emplit de sa matière. Souvent hybride donc et volontiers nomade, elle est à mi-chemin entre la réalité tangible et la vision, à la croisée des regards et des corps : ses qualités sont assez comparables à celles de la langue simonienne. Gérard Gros nous présente Gautier de Coinci comme un écrivain épris de vérité d'autant mieux averti des travers du clergé qu'il est lui-même moine. Sous la plume de ce satiriste aussi fin que plaisant, les religieux se révèlent comme des êtres de chair souvent intempérants, toujours faillibles. Les uns sont sensibles à la chair, les autres aux richesses, certains se montrent capables de violence, beaucoup

sont hypocrites. Francis Dubost examine le « péché de chair entre époux », décryptant dans un récit dont la parole semble avoir été « empêchée » par la morale officielle les circonstances de la naissance de Robert le Diable, depuis les noces de ses parents jusqu'à sa conception. Robert, le dévoyé repent, est comme un enfant qui expie le triple péché d'une mère qu'un mariage trop longtemps stérile rend envieuse, « renégate à l'égard de Dieu, luxurieuse avec son mari ». Mis en perspective avec le lai de *Désiré*, ce récit invite à réfléchir aux variations possibles de la notion de péché.

Le deuxième chapitre met *la chair en chaire*. Il éclaire le rapport ambigu que le corps et sa chair entretiennent avec les hautes visées de la chaire. Les contributions, qui s'intéressent à des œuvres et à des périodes très diverses, voient dans la chair un objet ou un vecteur d'enseignement. Qu'elle soit envisagée dans une recherche spirituelle, philosophique, politique ou pédagogique, la chair est tantôt mise à distance et même méprisée pour ses faiblesses ou ses misères, tantôt réhabilitée parce qu'elle alimente les divers appétits de l'homme ou qu'elle permet à l'écriture de prendre corps.

Emma Artigala met en évidence le récit philosophique que masque une parodie de roman policier dans *Cosmos* de Witold Gombrowicz. Les corps et leur chair fragmentée y sont, à l'image du macrocosme, soumis à un phénomène d'attraction-répulsion dont le narrateur parvient à retrouver le sens et les principes organisateurs en élucidant les causes de la béance originelle. Ghislaine Jay-Robert montre comment la place accordée aux spectateurs évolue dans les dernières pièces d'Aristophane, *l'Assemblée des femmes* et le *Ploutos*. Le dramaturge, qui employait d'abord son art à construire l'identité politique des citoyens athéniens en les intégrant à la fiction, place finalement « la vue et le regard au centre d'un nouveau dispositif scénique » et choisit d'exhiber par les dialogues les artifices de la scène : il crée une distance entre le citoyen et le spectacle, entre la réalité et l'utopie et dénonce les tromperies de la perception visuelle devenue objet à part entière de sa dramaturgie. Isabelle Dubois constate que la question des violences corporelles subies dans l'éducation, rarement évoquée dans la littérature, est source d'appréciations multiples. Parmi les quelques auteurs qui la dénoncent, elle nous offre en lecture des pages d'Augustin, d'Érasme et de Montaigne, dont l'intensité, à travers des genres différents, est amplifiée par l'invention du récit d'enfance : celui-ci, qui permet l'alternance des points de vue, ajoute à la force émotionnelle du témoignage personnel, l'affirmation de l'unité de l'homme dans les divers âges qu'il traverse.

Françoise Laurent étudie dans *Le Besant de Dieu* comment Guillaume le clerc de Normandie, s'inspirant des paraboles bibliques et en particulier du motif récurrent du festin, définit la fonction du prédicateur : le thème du *convivi*, invitation au repas du Seigneur, joue un rôle structurant dans le récit ; mais en condamnant les misères de la chair et du monde terrestre, l'auteur médiéval affirme aussi le pouvoir nourricier de la parole – et de l'écriture – capable de satisfaire les appétits spirituels de l'homme.

De la chair qui fait composer à celle que l'on accommode, il n'y a pas loin. Comme le montrent les contributions du troisième chapitre où il s'agit de *faire bonne chère*, l'art culinaire est une manière de domestiquer la chair, de sublimer un besoin naturel en un acte culturel. Issues d'une transformation sommaire ou raffinée, les saveurs que développe la cuisine répondent à des enjeux philosophiques, signalent des fonctionnements sociaux, reflètent des croyances ou accompagnent un projet littéraire.

Selon Joël Thomas, la cuisine est à l'origine un acte ritualisé, le sacrifice prométhéen en particulier visant l'alliance entre le corps et l'esprit dans la tradition du $\mu\eta\delta\epsilon\nu \acute{\alpha}\gamma\alpha\nu$. La transformation des aliments acquiert par la suite une dimension sensorielle : celle-ci sera valorisée à l'excès dans les pratiques décadentes romaines qui, pour surprendre le goût, mêlent par des inventions sophistiquées les parts divine et animale de la nourriture. Du plat en sauce latin à la nouvelle cuisine désincarnée, la tendance à l'indifférenciation artificielle persiste, même si le débat se déplace de la métaphysique vers la morale. Aymat Catafau a déniché aux archives départementales des Pyrénées-Orientales une recette de paon en sauce utilisée au château royal de Perpignan au XV^e siècle. L'interprétation de cette recette donnée sous forme de listes d'ingrédients éclaire certains comportements sociaux et culturels liés à l'alimentation. Elle illustre aussi l'extrême raffinement de la cuisine médiévale, qui mêle saveurs sucrées et salées à une profusion d'épices. Cela pourrait bien réconcilier Paul avec « l'oiseau paré de divers plumages qui ne sont pas à lui », pourvu qu'il soit accommodé à une sauce succulente. Anne Chamayou s'inspire du *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas pour nous offrir un « petit répertoire de piété gourmande » : occasion de se délecter des noms de préparations culinaires et d'en apprendre l'origine. La gastronomie est, sinon une religion, du moins un signe d'appartenance culturelle. L'invention des pâtisseries est la contrepartie savoureuse des restrictions de viande imposées par l'Église. Aussi ces gourmandises sont-elles le plus souvent désignées par des noms qui rappellent la liturgie ou les

ordres religieux auxquels elles sont liées. Nathalie Solomon nous invite à partager l'omelette, ce mets trivial par excellence, servi à la table de toutes les auberges que fréquente le touriste romantique. Cette nourriture obligée donne lieu dans les récits de voyage, chez Gautier ou Dumas, à des scènes cocasses et pittoresques. Expérience sensuelle souvent décevante, l'omelette peut devenir nourriture de choix, à l'image du sens que le narrateur donne à ses voyages : inventer de nouvelles recettes qui transforment le quotidien en merveille littéraire. Bertrand Lemartinel enfin, comble notre faim d'exotisme en nous conviant à un repas complet, entièrement carné de l'apéritif au digestif, servi au gré de ses pérégrinations de géographe. D'un continent à l'autre, cette promenade gastronomique multiplie les surprises des sens, chaque culture rivalisant d'invention pour transformer la chair dans sa consistance, son aspect ou sa saveur.

Dans le quatrième chapitre, on appréciera *le Moyen Âge en gibelotte*. Les contributions s'y emploient à examiner diverses formes de réécriture que peut inspirer la matière médiévale. On y voit comment chacun accommode à sa sauce quelques morceaux choisis.

Selon Michel Adroher, Stendhal aurait en partie concocté la traduction de la *vida* de Guillem de Cabestany qui occupe le chapitre 52 de *De l'Amour*. L'étude stylistique et lexicologique de ce texte, associée aux témoignages empruntés à la correspondance de l'écrivain et à ses *Mémoires d'un touriste*, tend à prouver que la première partie peut, à coup sûr, lui être attribuée. Peut-être même le souvenir du tragique dénouement de la légende occitane a-t-il inspiré à Stendhal celui de son chef-d'œuvre *Le Rouge et le Noir*. François Amy de la Bretèque s'intéresse à la manière dont la série télévisée *Kaamelott*, parodie de la légende arthurienne, exploite les scènes de repas. Motif obligé parce qu'il est propice aux bouffonneries et au déliement des langues, il est aussi le lieu de conflits familiaux, politiques ou sociaux. Ce rituel alimentaire, montré avec un réalisme historique émaillé d'anachronismes, fait écho au rituel du rendez-vous quotidien devant l'écran. Il nourrit une image galvaudée du monde médiéval tout en reflétant les préjugés qui habitent notre époque, et participe par ce biais à la réhabilitation du Moyen Âge. Denis Hüe montre comment la poésie palindromique du Puy parvient à renouveler le motif obligé de l'apologie mariale. L'invention qui consiste notamment à actualiser le fonds commun par de nouvelles figurations de Marie est illustrée par la réécriture d'un chant royal qui raconte le choix de l'épouse de Dieu en s'inspirant de légendes.

Le poète combine de manière originale divers motifs narratifs profanes pour servir un même projet religieux. La fabrique du récit, en travaillant un matériau vivant, entre en résonance avec l'expérience propre du lecteur. Jonathan Pollock définit le projet poétique d'Ezra Pound figuré par le mot *Noigandres*. Dans *Les Cantos*, œuvre qui tisse des références très savantes, ce mot est appelé par la citation d'une *canço* du troubadour Arnaut Daniel, mais résiste à toute tentative d'exégèse. Les « images-souvenirs » suscitées par les mots-choses sans signification préalable tels que *Noigandres*, échappent à la raison et entraînent la pensée dans un flux totalisant par une technique de montage qui en fait déborder le sens.

La chair cristallise bien souvent des conflits entre tradition et modernité, comme le montrent les contributions du dernier chapitre, *la chair à l'envers*. Inverser les codes auxquels se soumet la chair permet le renouveau, en littérature comme dans les sociétés humaines. Mais lorsque la tradition est mal digérée, cette inversion de la chair mène à la marginalité.

Selon Mireille Courrént, la littérature alimentaire peut se lire comme nourriture littéraire : Stace en effet, raillé par son protecteur à qui il avait offert un livre à l'occasion des Saturnales, répond par un poème qui définit la littérature comme « l'art d'accommoder les restes ». La recette dont les ingrédients sont l'inversion, la tradition et l'originalité, prescrit au poète de se nourrir de la matière du réel pour la transformer en une forme universelle ou encore d'épaissir la consistance des mots par un processus qui allie répétition et variation. Jean-Louis Olive taille dans le mot de *carnaval* des tranches de signification. Les variantes étymologiques qui le relient à celui de *chair* (comme « chair enlevée » ou « chair soulagée ») traduisent toutes la tendance de l'Église à occulter une tradition païenne qui figure alors l'envers du carême. Quand ils ne sont pas dévoyés en abrutissement spectaculaire, les désordres carnavalesques rappellent dans la tradition du chasseur-cueilleur l'accomplissement d'un rituel de passage, à la faveur de l'étymologie qui interprète *carn* comme radical d'origine celte, signifiant « corne » et évoquant la chute du bois du cerf dans le renouveau printanier. Pour Thierry Éloi, l'affranchi Trimalcion, dans le *Satyricon* de Pétrone, ne parvient pas à intégrer les codes culturels de l'élite parce que sa socialisation repose sur la reconnaissance de ses compétences sexuelles et commerciales, contre-modèles des valeurs civiques et politiques. Soumis à cette inversion des codes, il ne peut que singer le citoyen romain jusque dans le choix déviant de son favori, dont la chair décomposée contredit le canon esthétique du *puer delicatus*. Antithèse du citoyen, Trimalcion est

soumis à l'excès et à la marginalité qui le conduit à la tyrannie. Diane Sabatier montre que, dans *Hunger* de Lan Samantha Chang, les difficiles rapports des membres d'une famille sino-américaine à l'alimentation et aux rites culinaires reflètent les difficultés de chacun à définir son identité. Tous dépérissent : soit qu'ils refusent le « métissage culinaire » au nom d'une tradition à jamais perdue, soit qu'ils rejettent physiquement cet héritage charnel, soit encore qu'emplissant leur bouche de nourriture, ils s'interdisent d'exprimer leur désir de reconnaissance. Même Min, la mère nourricière, se décrit « scindée entre deux chairs ». Tous expriment dans leur corps « les afflictions de la chair exilée », avide d'une identité à jamais contrariée et déchirée entre résistance et désir d'assimilation.

Ainsi les contributions de ce recueil nous invitent-elles à comprendre comment, au fil des siècles, *chaire, chair et bonne chère*, s'accordant parfois, ont pu se faire verbe. Souhaitons que le lecteur en fasse *chère liee*.

RECETTE DU PAON EN SAUCE au château royal de Perpignan (XV^e siècle)

AYMAT CATAFAU

Université de Perpignan Via Domitia
Centre de recherches historiques sur les sociétés méditerranéennes
(CRHiSM - EA 2984)

Paul Bretel, nul ne l'ignore parmi ses amis, est gourmand, curieux de mets nouveaux, chercheur de champignons, *touilleur* de confitures, cuisinier de plats simples mais raffinés, et, comme il va de soi pour un médiéviste, goûtant autant la sobriété, parfois jusqu'à l'ascèse, que le joyeux banquet. Joignant aux plaisirs de la table ceux de la conversation, il est surtout attaché à la *convivencia*, art de vivre et tolérance, ouverture bienveillante aux autres et quant à soi souriant face aux étrangetés du monde moderne. C'est pourquoi, en guise d'hommage amical, j'ai pensé lui offrir une recette utilisée dans la préparation de deux repas festifs du château royal de Perpignan, au XV^e siècle, comme un en-cas de papier, qui suit et précédera, je l'espère, de nombreuses autres collations plus substantielles.

Les études sur l'histoire de l'alimentation depuis l'Antiquité sont nombreuses, elles ont donné l'occasion de publications multiples, souvent excellentes, sur les comportements sociaux autour de la nourriture, à propos de l'évolution de la composition des repas ou des « manières de table », recensant les livres de cuisine comme les produits consommés¹. L'alimentation, ce fait de civilisation majeur, tel que les anthropologues l'ont défini, a laissé de multiples traces dans la littérature, les représentations artistiques, les vestiges archéologiques.

1. Dans une bibliographie pléthorique, on renverra seulement à Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, pour la variété des approches et une introduction très stimulante.

<p> Jora Jauflor po nullu Jora pe Jora Joppa po nullu Jurgon Joppa Jora març Buelin may madda major mo Jora ma Jora sansa Jora no Jamma en Jara Buelin Jara po nullu po Jella po sende po Jelle lo nullu or Jara Jauflor Jora Jauflor po nullu Jolan & Lypa </p>	<p> po nullu madda Jura lo nullu or Jelle mo Jara Jora Jora Jora Jollu + m. Jora Jora Jora + .v. Jora Jora - r. Jora + .r. Jora Jara .m. Jara .ccc. Jora .ccc. Jora </p>
--	--

Innombrables sont les sources qui illustrent ce besoin élémentaire, tantôt au cœur des préoccupations de survie, tantôt manifestation d'abondance, de luxe, de fête. En sus des ouvrages culinaires anciens dont on peut se demander à qui ils s'adressaient et si leurs conseils étaient suivis, à côté des représentations littéraires ou iconographiques de repas plus ou moins réalistes et des austères restes culinaires des fosses-dépotoirs, les archives nous offrent parfois l'image exacte d'un repas². L'exploration des archives départementales des Pyrénées-Orientales m'a mis en contact avec un document qui présente un certain intérêt car il permet de se faire une idée de la préparation de repas festifs au palais de Perpignan. Il s'agit de deux listes d'ingrédients nécessaires à l'élaboration d'un plat réellement cuisiné et consommé, au milieu du XV^e siècle³. Sous le titre « pour faire la sauce du paon » le notaire y détaille ce que l'on a fourni au palais royal de Perpignan. Sur la page de gauche, en regard, on a postérieurement copié une adaptation de cette recette en une autre occasion.

Parlons donc du paon, mets de roi. Les registres de la procuration royale conservés dans la série B des archives départementales des Pyrénées-Orientales gardent de nombreuses mentions des animaux nourris au château⁴, les lions, les lionnes et les lionceaux, leur arrivée, les maladies, les morts, les naissances en captivité, ou l'élevage des chèvres destinées à leur alimentation et le nom des hommes qui sont attachés à leur garde. On y évoque aussi les cerfs et le petit gibier, lapins, lièvres, qui peuplent la chasse gardée, la *devèse*, qui s'étend depuis le château au sud de Perpignan en direction de Cabestany, Villeneuve-de-la-Raho et Canohès. Parmi ces animaux figurent des paons, à propos desquels les livres royaux donnent de multiples informations : la nature et le prix de leur alimentation, la protection dont ils jouissent, et quelques curieuses dispositions⁵. Par exemple, en 1431, les gardiens de la réserve royale échangent un paon mâle fourni par un bourgeois de Perpignan contre une femelle de la même espèce. Or, quelques années plus tard (vers 1440), une disposition interdit aux habitants de Perpignan

2. On a, grâce à ces documents officiels, décrit l'alimentation quotidienne des fonctionnaires royaux en déplacement à travers les déclarations de frais d'auberge des viguiers (cf. Flocel Sabaté, « Menjar amb el veguer », *Études roussillonnaises*, XI, 1992, p. 55-98).

3. ADPO, 3E1/4774, non folioté, la recette figure en page de droite, quatre folios avant la fin.

4. La vie au palais royal de Perpignan a fait l'objet de belles pages dans Marcel Durliat, *L'Art dans le royaume de Majorque*, Toulouse, Privat, 1962, largement inspirées par son étude des *Lois palatines*, manuscrit conservé à la bibliothèque royale de Bruxelles, où Jacques de Majorque avait fait recueillir au début du XIV^e siècle les règles ordonnant la vie au palais. Pour une bibliographie plus complète et des études plus récentes, voir Francesca Español, « Le programme architectural de Perpignan : un palais pour vivre et gouverner », *Un palais dans la ville*, O. Passarrius et A. Catafau dir., Perpignan, éd. Trabucaire, 2014, tome 1, p. 115-134.

5. Maurice Gouges, « Lions, cerfs et paons au château royal de Perpignan au Moyen Âge », *Tramontane*, 44, 1960, p. 109-111.

de posséder des paons, à moins qu'ils n'en aient fait déclaration spéciale et qu'ils ne leur fassent porter une marque particulière⁶. Ces paons royaux vivaient et nichaient dans le verger du palais et sa plantation de figuiers, le *figueral*, mais avaient parfois envie de liberté et « faisaient le mur » du côté de la ville. Le dimanche 25 mai 1427, un groupe d'enfants qui traînaient là, dans les lices où l'on pratiquait les jeux de balle et le tir à l'arbalète, s'en prennent à l'un deux, qui a franchi la clôture du verger, le pourchassent à coups de pierres et le tuent⁷. Sans doute d'autres oiseaux de Junon furent-ils temporairement accueillis dans les jardins ou courettes des maisons perpignanaises, avant de passer à la broche, et c'est sans doute pour éviter ces pertes de volatiles que l'on considérait tout paon non déclaré et non marqué comme appartenant au roi⁸.

Le paon, symbole de résurrection depuis le premier christianisme, emblème de beauté, voire de vanité, est apprécié pour le plumage de sa queue, dont on fait au Moyen Âge des « guirlandes »⁹ (écharpes, tresses?) qu'on serait tenté de rapprocher de certains boas ou « trucs en plume ». Au début du XV^e siècle, le roi d'Aragon fit même aller chercher à Marseille deux rares paons blancs, qu'on peut supposer destinés à ses jardins d'agrément plutôt qu'à ses cuisines. Mais, malgré sa beauté et la force symbolique de son image, le paon est, dès l'Antiquité¹⁰, apprécié pour sa chair. Il orne les tables des rois, il est un plat nécessaire du décorum des grands festins, c'est pourquoi le roi Jean I^{er} d'Aragon fait livrer dix paires de paons à Barcelone, à l'occasion des noces de sa fille Jeanne avec Mathieu, comte de Foix, le 4 juin 1392¹¹.

6. ADPO, 1B234 et 1B254.

7. ADPO, 1B234, fol. 72 et 73 ; les enfants turbulents ne sont pas les seuls ennemis des paons royaux, qui font aussi les délices des renards qui s'introduisent dans la *devèse*, au grand dam de ses gardes (cf. Francesca Español, *op. cit.*, p. 123).

8. Le cri particulier, et strident, de cet oiseau devait rendre difficile sa dissimulation aux voisins ; ceux qui se promènent aujourd'hui par les rues du quartier Saint-Jacques de Perpignan peuvent en dire autant des coqs de combat, élevés clandestinement dans les arrière-cours de certaines maisons gitanes.

9. Parmi les biens d'un noble roussillonnais du XV^e siècle on trouve un *garlandeu de ploma de pago* ; inventaire après décès de Matheu des Puig, notaire Berneguer Pereta, archives départementales des Pyrénées-Orientales (ADPO), 1E319, a. 1424, publié et étudié par Philippe de Cisternes, *Être et paraître. Une étude d'inventaires après décès de nobles roussillonnais (XIV^e-XV^e siècles)*, mémoire de master 1, A. Catafau dir., Perpignan, 2009, p. 111.

10. Martial, *Épigrammes*, 13, 70, s'exclame à propos du paon : « *Miraris, quotiens gemmantis explicat alas, et potes hunc saevo tradere, dure, coco ?* » (« Tu t'émerveilles chaque fois qu'il déploie ses ailes de pierreries et tu peux, cruel, le livrer à ton impitoyable cuisinier ? »). Varron donne dans le *De Agricultura* (livre III, 6) des conseils précis sur l'élevage des paons, qu'il dit être dignes de festins, appréciés « des voluptueux plutôt que des gens honnêtes et d'habitudes rigides », (traduction de Désiré Nisard, Paris, 1877, ouvrage numérisé sur le site de Philippe Remacle) ; le site AgoraClass permet des recherches de concordances très faciles qui m'ont donné ces réponses, parmi beaucoup d'autres. Les archives du château royal de Perpignan montrent que le conseil de Varron, disant que le paon doit être nourri d'orge, est suivi par les gardiens de la basse-cour royale qui font livrer cette céréale au palais pour l'alimentation des paons (1B181, début du XV^e siècle).

11. ADPO, 1B172 et paiement des frais de cette expédition, 1B178.

Un quart de siècle après, le panseur et éleveur des paons du château royal de Perpignan¹² envoie six paons au roi d'Aragon alors résident à Fraga¹³. La conjonction entre l'image symbolique du paon et sa consommation dans les banquets princiers est illustrée par la première scène du roman en vers intitulé les *Vœux du paon*, du Lorrain Jacques de Longuyon, où les chevaliers, lors d'un banquet, se font présenter le paon venu des cuisines et prononcent sur le noble oiseau des vœux qui rivalisent de vaillance. L'accomplissement de ces vœux par les neuf preux sera l'objet du poème épique. On pourrait penser que cette référence érudite vient ici, avec cuistrerie, comme un cheveu sur la sauce, si les documents n'attestaient qu'au milieu du XIV^e siècle le roi Pierre le Cérémonieux, qui aimait tant les banquets et les danses qu'il en tira son surnom, acheta pour le palais de Perpignan une tapisserie représentant les Neuf Preux des *Vœux du paon*¹⁴. On peut l'imaginer tendue dans la grande salle d'apparat du premier étage, celle des banquets, offrant aux convives une image idéalisée d'eux-mêmes et de leurs rêves.

Le paon est un mets délicat, succulent, prisé. Sa préparation est la fierté des cuisines royales. Le plus ancien manuel catalan de cuisine, le *Libre de Sent Soví*¹⁵, recueil de recettes destinées aux tables aristocratiques et qui date du début du XIV^e siècle, commence par un chapitre intitulé « Comment on doit préparer paons et faisans »¹⁶ : on y explique la cuisson du paon – avec une attention particulière à la préservation des plumes de sa queue et de sa tête – et la préparation de la sauce qui doit accompagner ce rôti. La rareté de cet oiseau, la complexité d'une cuisson pendant laquelle on doit enrouler dans des linges humides et mouiller en permanence ses plus belles plumes, ainsi que l'élaboration coûteuse d'une sauce aux riches ingrédients, en font un plat d'exception.

Dans ses registres, le notaire Francesc Glassat, greffier de la procuration royale, enregistre les dépenses engagées pour le ravitaillement et l'entretien du château royal de Perpignan. Au milieu du XV^e siècle, le roi d'Aragon, Alphonse V dit le Magnifique, ne réside pas au château de Perpignan mais à Naples. Son frère Jean administre le royaume d'Aragon et les possessions catalanes, et c'est sans doute à l'occasion d'une de ses visites au château de Perpignan

12. Cette fonction est occupée au XV^e siècle par un homme spécialement nommé à cette charge, ADPO, 1B253.

13. ADPO, 1B210.

14. On renverra à la contribution déjà citée de Francesca Español dans *Un palais dans la ville*, tome 1, p. 127.

15. Nous avons consulté l'édition de Rudolf Grewe, *Libre de Sent Soví (Receptari de cuina)*, Barcelone, Editorial Barcino, 1982, 251 p., (d'après le manuscrit SSB, de Barcelone, le plus complet, mais sans doute très réécrit aux XIV^e-XV^e siècles) et la traduction en français par Patrick Gifreu, *Le livre de cuisine de Sent Soví*, Perpignan, éditions de la Mercè, 2013, 122 p. (qui utilise le manuscrit SSV, de Valence, publié par J. Santanach, *Llibre de Sent Soví*, Barcelone, Editorial Barcino, 2006, 327 p.).

16. Le second manuscrit du *Sent Soví*, celui qu'a traduit P. Gifreu, commence par des recettes de sauces, la première étant, là aussi, la sauce pour le paon.

que fut donné un banquet. Pour la préparation de ce repas de fête, à une date inconnue de l'année 1455, si l'on en juge par les actes figurant sur les pages voisines, Francesc Glassat a copié sur une page de droite, vierge, vers la fin de son manuel, une liste d'ingrédients ainsi qu'une indication de préparation sous le titre « Pour faire la sauce du paon », dont voici la copie suivie de sa traduction :

Per fer la salsa del pago
 IIII onzes de salsa de pago
 LX ous
 L toronges
 IIII lliures amelles
 II gallines ab tots los altres colls per fer brou
 I lliura e mige de sucra per a purar la salsa
 Una moleda dun pa petit
 Migt cart de saffra picat e molt per a colorar
 Fer lo brou e assaborar e vists lo quant
 de les scudelles¹⁷

Pour faire la sauce du paon
 4 onces de sauce de paon
 60 œufs
 50 oranges
 4 livres d'amandes
 2 poules avec toutes les entrailles pour faire le bouillon
 1 livre et demie de sucre pour purifier la sauce
 La mouture d'un petit pain
 Demi-quart de safran écrasé et moulu pour colorer
 Faire le bouillon et assaisonner et vue la quantité
 d'écuelles

Sur la page de gauche, sans titre (en marge d'une liste des membres de la famille de Johan Jauffre, qui est le premier écrit occupant cette page et continuant les pages précédentes), on a dressé une liste d'autres éléments, en face de la page où avait été copiée la sauce pour le paon. Cette liste comprend à peu de chose près les mêmes ingrédients en quantités différentes et de nombreuses volailles et gibier supplémentaires, peut-être pour un autre repas comprenant plus de convives, et où l'on servit plus de volaille et de gibier que de paon. Voici la copie et la traduction de cet ajout postérieur :

17. Barré sur l'original.

XXXV petits capons e gallines
 + IIII onzes salsa pago
 + VI lliures amelles
 C ous
 + CL toronges
 lart III (*en haut ££*) larts
 XXX perdius
 XXX conills

35 petits chapons et poules
 + 4 onces de sauce de paon
 + 6 livres d'amandes
 100 œufs
 + 150 oranges
 lard : 3 livres de lards
 30 perdrix
 30 lapins

Pour comprendre ces listes, nous nous sommes référé en premier lieu au premier livre de cuisine catalan, en usage dans les cours aragonaises au XV^e siècle, comme l'attestent les exemplaires conservés, le *Sent Soví*. L'auteur anonyme y donne deux recettes de sauce pour le paon, l'une au lait d'amandes, l'autre sans lait d'amandes¹⁸. La sauce préparée au château de Perpignan est une sauce aux amandes. Pour cette sauce, le *Sent Soví* donne les ingrédients suivants : poules, lapins ou mouton pour le bouillon, amandes, lard, oignons, jus de citron (ou d'orange ou de grenade ou bon vinaigre), sucre blanc (ou miel ou autre douceur) et, en matière d'épices, noix de muscade, clous de girofle et gingembre pour donner du goût, enfin, afin que la sauce soit jaune et non rouge, il conseille d'y ajouter cannelle et safran. Le gras qui coule des paons cuits à la broche doit être incorporé à la sauce, de même que le gras des poules cuites à la marmite. On peut y adjoindre aussi des foies de poule cuits, écrasés et passés dans une étamine, et encore, si on veut, des ailes de poule ou de perdrix broyées. Cette sauce doit être épaisse.

La recette du *Sent Soví* nous donne une précieuse indication de proportions par convives, puisqu'elle indique que pour huit écuelles il faut une livre d'amandes. La liste de la page de droite indique quatre livres d'amandes, ce qui donnerait trente-deux écuelles (et donc convives puisque chacun au

18. R. Grewe, *Sent Soví, op. cit.*, recettes 44 et 45.

XV^e siècle a sa propre écuelle), celle de gauche, six livres et donc quarante-huit écuelles. Mais nous verrons que ce décompte doit sans doute être révisé à la hausse.

La principale difficulté d'interprétation de notre liste-recette perpignaise est la contradiction entre son titre « Pour faire la sauce du paon » et le premier des ingrédients indiqués, soit « quatre onces de sauce de paon ». Une once valant, peu ou prou, trente grammes, que peuvent faire cent vingt grammes de « sauce de paon » – l'équivalent d'un verre à vin – mélangés à soixante œufs, cinquante oranges, deux kilogrammes d'amandes, sept cent cinquante grammes de sucre, deux cents grammes de chapelure? Donner du goût? On devine que cette *salsa de pago* additionnée à la sauce est un apport essentiel, d'un goût puissant. Le *Sent Soví*, on l'a vu, recommande d'intégrer à la sauce le gras qui s'écoule du paon en train de rôtir, afin de lui en donner le goût, *en manera... que aquella hi sàpia*. Il serait surprenant de mesurer quatre onces de gras, de les désigner par l'expression « sauce de paon » – alors que le terme *grex*, « gras » est employé dans le *Sent Soví* – et que cet ingrédient soit placé tout au début de la recette. Cependant c'est dans cette voie qu'il faut chercher la réponse, celle d'un élément qui donne « du goût », son goût spécifique, à cette sauce.

Nous devons nous contenter à ce sujet d'une hypothèse. Cette sauce en petite quantité porte le même nom que la sauce finale, abondante, comprenant de nombreux ingrédients et saveurs mêlés. La sauce qui accompagnera le paon repose sur un « fonds de sauce » extrêmement parfumé : je crois qu'on doit interpréter ce premier ingrédient comme une essence de sauce, un « fumet », réalisé à partir de la carcasse d'un paon rôti, dont on aura levé les pattes et les blancs, comme pour un salmis de faisán, réservés pour accompagner le plat principal. Cette carcasse concassée est longuement cuite en cocotte avec lard, oignons, éventuellement les foies, un peu de vin blanc ou verjus. Considérablement réduite, cette sauce constitue un arôme puissant, qui donne son caractère à la sauce d'accompagnement du paon. Le *Sent Soví* ignorait cette préparation, et nous n'avons pour la deviner, ou la supposer, que son nom, sa place dans la liste des ingrédients et quelques déductions logiques, en particulier celle des proportions de chaque ingrédient¹⁹. S'agit-il d'une innovation des cuisiniers du château royal de Perpignan, dont la préparation du paon pourrait être devenue une spécialité?

19. Une autre possibilité serait l'inclusion dans la sauce du sang du paon, que le *Sent Soví* recommande de saigner complètement, à la veine derrière l'oreille, avant de le mettre à rôtir. On prépare ainsi aujourd'hui le célèbre canard au sang. Mais, outre qu'aucune recette de l'époque ne le conseille, on aurait, je crois, utilisé, comme pour le gras, le terme spécifique catalan, *la sang* ou *sanch*, selon la graphie ancienne.

Pour le reste, l'utilisation des autres ingrédients mentionnés est assez aisée à comprendre à l'aide des deux recettes de la sauce de paon du *Sent Soví* : mêler au fumet de paon les œufs durs pilés, le pain moulu (le *Sent Soví* le recommande grillé), le jus des oranges (préféré au vinaigre), ajouter un bouillon de poule et de coudes de volaille qui aura servi à faire un lait avec les amandes mondées et pilées²⁰, un bon peu de sucre pour « purifier » la sauce, du safran pour la couleur, et assaisonner autant que nécessaire (le *Sent Soví* recommande cannelle, clou de girofle et gingembre), en quantité suffisante pour toutes les écuelles.

L'autre grand livre catalan de cuisine, le *Libre del coch*²¹, est très postérieur au *Sent Soví*, puisqu'il date du début du XVI^e siècle. Il a été imprimé en 1520 à Barcelone et traduit en castillan dès 1525, donc trois-quarts de siècle après notre document. Pourtant, il n'est pas inapproprié de l'utiliser pour éclairer cette « recette », car on peut considérer qu'un bon livre de cuisine est, au Moyen Âge comme aujourd'hui, un recueil de conseils nés d'une pratique²². L'auteur de ce livre se présente comme maître Robert, cuisinier du sérénissime seigneur don Fernando, roi de Naples. L'ouvrage est ordonné rationnellement, il commence par les recommandations sur la manière de découper les viandes, entre autres comment tailler le paon (§ 8), puis donne deux recettes pour la sauce du paon (§ 27 et 31). La première indique simplement quelles épices (gingembre, cannelle, clous de girofle, noix muscade, safran) employer et comment les piler et les passer à l'étamine pour élaborer cette sauce. La seconde est plus détaillée. Elle incorpore des amandes grillées (une livre pour cinq écuelles, pour notre recette quatre livres d'amandes représenteraient vingt écuelles, mais nous verrons que ces estimations sont à nuancer), qui doivent être pilées et mélangées aux foies des paons (ou de chapons ou poules) cuits à la marmite et eux-mêmes pilés. Puis la mie d'un pain grillé, mouillée du jus des oranges, doit être incorporée à cette mixture, ensuite on y ajoute deux jaunes d'œuf par écuelle (ici soixante œufs, trente écuelles?), enfin le tout doit être passé à l'étamine, mis à la marmite avec le sucre et la sauce aigre, sans doute réalisée avec les oranges (Mestre Robert ne mentionne pas à ce moment l'ajout du bouillon, mais cela semble évident). Puis avec cette sauce seront remplies les écuelles, saupoudrées ensuite de sucre et

20. La recette de la *salsa blanca ab let de melles* figure au chapitre 49 du *Sent Soví*.

21. Mestre Robert, *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, ed. a cura de Veronika Leimgruber, Barcelone, ed. Curial, 1977, 143 p. (en particulier p. 27, 37, 38-39, 55).

22. À ce sujet, on peut relever au § 122, p. 77 du *Libre del coch*, la curieuse recette du chat rôti. Après l'avoir tué en le saignant, Mestre Robert conseille de lui ôter la tête et surtout « que personne, sur sa vie, ne la mange, car il deviendrait fou ». Pour le reste, la cuisson à la broche est assez classique, mis à part la nécessité de battre le chat avec une baguette tout au long de la cuisson. Mestre Robert conclut : *E après menja d'ell e veuràs una vianda singular*. On n'en doute pas, mais Paul aime trop les animaux pour que nous puissions envisager de savourer un jour cette viande à sa table.

cannelle. Pas de mention d'un « fumet » ici non plus, même si le foie du paon peut en partie jouer ce rôle. Si l'interprétation que nous faisons de la *salsa de pago* incluse dans la sauce du paon est correcte, il s'agit donc d'une préparation en deux temps, plus élaborée, plus savante que celles recueillies dans le *Sent Soví* et le *Libre del coch*.

Reste l'autre liste, placée en regard, ajoutée après coup, face à la « recette » que nous venons de commenter ; elle en est une variante, peut-être une adaptation pour un autre banquet. Ayant gardé souvenir de cette page, le notaire s'y reporte pour la commande des ingrédients d'un autre repas où devait figurer le fameux paon. Mais, si la portion de « fumet » reste identique, les autres ingrédients sont multipliés par un et demi (les amandes), par trois (les oranges) ou par un peu moins de deux (les œufs), ce qui donne à penser que le nombre d'écuelles à préparer est largement supérieur. L'autre différence majeure est qu'au lieu des deux poules servant à faire un bouillon, ce sont trente-cinq chapons ou poules, plus trente perdrix et trente lapins qui vont être consommés. Il est difficile d'estimer le nombre de convives, mais sans doute est-il sensiblement supérieur (même en tenant compte des furieux appétits des courtisans médiévaux) aux quarante-huit écuelles dont les six livres d'amandes pouvaient servir à préparer la sauce. Peut-être pour ce banquet, qui devait réunir des dizaines de convives, ne pouvait-on fournir de paons qu'en nombre limité²³, ainsi les réservait-on à la table royale et n'en disposait-on que quelques-uns sur les tables des autres convives, chacun étant en mesure d'assouvir sa faim avec d'autres gibiers et volailles.

Voici donc ce qu'en certaines occasions on mangeait, et comment, à peu près, on le préparait, à la cour du prince d'Aragon administrant le Roussillon depuis son château de Perpignan. Les contrastes apparemment surprenants de salé-sucré (orange, amandes accompagnant volailles et gibier ou le sucre mettant en valeur les épices) sont bien connus de la cuisine médiévale, et même déjà antique. Plus originale est la probable utilisation d'un fumet de paon, un fonds de sauce dont aucun recueil de cuisine de l'époque ne donne la recette et qui est peut-être une invention culinaire du maître queux perpignanais. Puisqu'il n'est plus question de chasser le paon dans la *devèze* du château royal, j'espère que ces quelques pages, nées de la rencontre fortuite sur une table des archives d'un historien intrigué et d'un paon en sauce, feront rêver Paul de banquets médiévaux en courtoise compagnie.

23. Une source mentionnée par F. Español, *op. cit.*, p. 123, donne le nombre de quatre-vingt-sept paons au palais royal de Perpignan, en 1361. C'est beaucoup, ce nombre peut avoir été beaucoup moins important en 1455 : prélever d'un coup plusieurs dizaines d'individus risquerait de mettre en péril l'élevage.

Ce livre est une manière d'écho aux recherches et aux enseignements de Paul Bretel, spécialiste de la spiritualité dans la littérature médiévale. L'opposition que souligne l'intitulé de l'ouvrage, entre le thème religieux et édifiant d'une part, et l'inspiration païenne (voire paillard) et mondaine d'autre part, rend bien compte des aspects contrastés de la littérature et de la société médiévales, qui marient volontiers textes et contre-textes, esprit religieux et vision carnavalesque. Qu'en est-il de cette ambivalence sous d'autres cieux et en d'autres temps? L'apport de contributeurs non médiévistes permet d'élargir les thèmes abordés à diverses époques et civilisations et d'en ouvrir les perspectives.

Paul Bretel, professeur de langue et littérature du Moyen Âge à l'Université de Perpignan Via Domitia, a consacré ses travaux de recherche à la spiritualité médiévale. Il a publié aux éditions Honoré Champion : *Les ermites et les moines dans la littérature française du Moyen Âge, 1150-1250* (1995); *Le Jongleur de Notre-Dame* (2003); *Littérature et édification au Moyen Âge* (2012). Il prépare actuellement l'édition des actes du colloque *La Vierge dans la littérature et dans les arts au Moyen Âge* et une traduction de contes de la *Vie des Pères*.



Prix 24 €